

CASÍN D.O.P.

FICHA TÉCNICA



Queso madurado graso
Leche cruda de vaca
Cuajo tradicional
Coagulación enzimática
Maduración: 2 meses aprox.
Formato: 250 gr. aprox.
Caso de Bueres, Asturias



EL QUESO

La intensidad y personalidad de un queso como es Casín se debe a la compleja elaboración que tiene detrás. Una vez escurrido el cuajo, se deja secar envuelto en un paño, no más de quince días. Cumplido este proceso se pasa por la máquina de rabilar y se forman los gorollos, porciones de forma troncocónica que hay que volver a rabilar (pasar por el rodillo), repitiéndose el proceso hasta siete veces y dependiendo de la intensidad con la que se quiera dotar al queso. El resultado de una pasta con un rabilado es Casín, un queso de intensidad alta, con ciertas notas amargas que podrían confundirse incluso con las propias de un queso azul, de textura muy mantecosa y compacta, sorprendente en todos los sentidos.

EL PRODUCTOR

Quesería El Viejo Mundo nace en 2011 con la idea de contribuir a la recuperación de uno de los quesos más antiguos de Europa desde su quesería en el Parque Natural de Redes en Bueres (Asturias).

Es el proyecto de dos familias, que lidera Cristina Cubillas.